

IX ENEPEX/ XIII EPEX-UEMS E XVII ENEPE-UFMG

ASSOCIAÇÃO ENTRE AS CARACTERÍSTICAS ULTRASSONOGRÁFICAS, FRIGORÍFICAS E DE QUALIDADE DE CARNE DE MACHOS CASTRADOS CONFINADOS DA RAÇA NELORE

Mariana Cardoso Wanderley (cardosomariana1233@gmail.com)

Leonardo De Oliveira Seno (leonardoseno@ufmg.edu.br)

Larissa Dias Dos Santos (laridsantos21@gmail.com)

Maria Fernanda De Castro Burbarelli (fariakita@gmail.com)

Fernandes Alexandre Rodrigo Mendes (AlexandreFernandes@ufmg.edu.br)

O objetivo deste trabalho foi avaliar as correlações entre as medidas ultrassonográficas de carcaça com medidas tomadas após o abate e as características físicas da carne, relacionando-as com qualidade de carcaça e carne. Foram utilizados animais comerciais da raça Nelore, sendo 40 machos castrados aos 18 meses e abatidos aos 25 meses, com ± 630 kg de peso vivo. Os animais foram mantidos, do nascimento ao sobreano, em pastagem de *Urochloa brizantha* cv. MG-5, com suplementação de sal mineral ad libitum e terminados em confinamento. Antes, durante e após o abate foi realizado análises como: medidas ultrassonográficas; medidas frigoríficas e quantitativas da carne; área de olho-de-lombo (AOL); (AOL) para 100 kg de peso vivo; ratio (relação: altura x largura da AOL); escore de marmoreio ou gordura intramuscular (MAR); espessura de gordura subcutânea (EGS); (EGS) para 100 kg de peso vivo; peso de carcaça quente (kg); peso de carcaça fria (kg); pH; cor; capacidade de retenção de água; perdas por cozimento e força de cisalhamento. Os coeficientes de correlação linear simples de Pearson foram computados com significância de 5%. Foi observada correlação positiva significativa de área de olho de lombo por ultrassonografia (AOL_US) com peso equivalente a 20-22@ (PA), peso de carcaça quente (PCQ) e rendimento de carcaça (RC) (0,38; 0,54 e 0,41, respectivamente), indicando que AOL_US tem relação com o rendimento dos cortes comerciais. Para espessura de gordura

IX ENEPEX/ XIII EPEX-UEMS E XVII ENEPE-UFGD

subcutânea por ultrassonografia (EGS_US) observamos correlação positiva com peso vivo (PV) (0,31) e negativa com RC (-0,56), indicando que animais mais pesados tendem depositar gordura, porém essa gordura excessiva é retirada na toailete, diminuindo o rendimento de carcaça. Observou-se que marmoreio (MARM) correlacionou-se negativamente com força de cisalhamento (FC) (-0,419), indicando que o aumento da gordura intramuscular reduz a força necessária para romper as fibras.